

Entrées

POTAGE DU MOMENT Garniture selon la cuisine	10
PLANCHE DÉGUSTATION Sélection de fromages et de charcuteries d'ici, pacanes caramélisées à l'érable, olives marinées rôties, beurre aux fruits rouges	32
BOL DE FRITES Frites allumettes aux herbes et parmesan, mayonnaise au raifort	11
HUMMUS D'ARTICHAUTS Olives marinées, ail confit, noix de pin, pain naan grillé	18
LA CÉSAR DE BRUXELLES Choux de Bruxelles rôtis, sauce César maison, bacon, croûtons, parmesan, citron	18
SOUPE À L'OIGNON Soupe à l'oignon gratinée au fromage Sainte-Nitouche, caramel d'échalote	16
BRIE FONDANT Brie fondant, cerises noires, balsamique, noix de Grenoble, sirop d'érable et romarin	22
FLANC DE PORC Flanc de porc naganano, chou vert, orge perlé, jus de viande aux bleuets	20

Desserts

Les douceurs de notre cheffe pâtissière

LE «BROOKIE» Gâteau au chocolat noir style «brookie», confiture de bleuets et camerises, crémeux aux bleuets et citron. Servi avec biscuits reconstitués au chocolat.	13
CANNEBERGES ET THÉ NOIR Gâteau aux canneberges et thé noir, mousse à la cardamome, compotée de canneberges et biscuit	13
CRÈME BRULÉ MAISON Crème brûlée façon croustade aux pommes	11

SNACKS

PLANCHE DE FROMAGES Sélection de fromages d'ici, beurre aux fruits rouges, pacanes caramélisées à l'érable	19
MÉLANGE DE NOIX épiciées au romarin	7
OLIVES MARINÉES RÔTIÉS	8
PAIN MICHE GRILLÉ ET BEURRE À L'ÉRABLE	4

Plats principaux

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS Pâtes farcies à la truffe et ricotta, champignons rôtis, crème à la fleur d'ail, noix de pin, épinards	32
LE BURGER Pain brioché de la boulangerie La Fabrique, brisket de boeuf BBQ au bourbon , confit d'oignons au vin rouge, cantonnier fumé, roquette, mayonnaise à la truffe, verdurette	27
BOEUF GRILLÉ Steak de 8 oz, sauce au porto, frites allumettes, verdurette, mayonnaise au raifort	38
LE JARDIN Croquettes de chèvre, «pickles» de légumes racines, noix de grenoble, poire caramélisée, vinaigrette au miel, thym et citron	28
SPAGHETTI À LA CARBONARA Pancetta, échalote, oeuf, parmesan	25
TARTARE DE SAUMON Saumon, sauce tartare classique, croûtons, frites allumettes, mayonnaise au raifort, verdurette	32
RISOTTO AUX PÉTONCLES Pétoncles Hokkaido rôtis, bouillon de crustacés au safran, courge butternut et fenouil braisé au miso	37
LE BRAISÉ Joue de boeuf braisée, jus corsé, aligot de pommes de terre, champignons king et asperges grillées	35
INSPIRATION DU MOMENT Création éphémère du chef, alliant fraîcheur et saveurs de saison	PRIX DU MARCHÉ